

Légumes rôtis, halloumi grillé et riz pilaf à la Sauce Piquante Hot Barbe (Verveine / Rhubarbe)

La sauce verveine rhubarbe transforme des légumes rôtis en plat gourmand et surprenant : tension acidulée de la rhubarbe, fraîcheur citronnée de la verveine et piquant aromatique des piments créent un contraste net sur des légumes caramélisés. Dans cette version végétarienne, on nappe les légumes juste avant la fin de la cuisson pour garder la texture onctueuse de la sauce, puis on sert le tout avec du halloumi grillé et un riz pilaf parfumé. C'est une recette idéale pour un dîner convivial ou un repas du week-end où l'on veut du caractère sans complication : simple, parfumée et facilement adaptable selon les saisons. Lancez-vous, les étapes sont claires et les ingrédients faciles à trouver.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
35 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 800 g de légumes variés (carottes, courge, betterave, oignons rouges ou poivrons), coupés en morceaux
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre noir
- 200 g de halloumi, tranché en 8 morceaux
- 200 g de riz basmati ou riz long grain
- 1 oignon moyen, émincé
- 1 gousse d'ail, écrasée
- 420 ml d'eau ou bouillon léger
- 2 cuillères à soupe d'huile pour le riz
- 3 cuillères à soupe de Sauce Piquante Hot Barbe (Verveine / Rhubarbe) + 2 cuillères à soupe pour le service
- 1 poignée de persil plat ou coriandre pour parsemer
- Facultatif: 1 cuillère à soupe de miel ou sirop d'érable pour glacer les légumes

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sauce Piquante Hot Barbe (Verveine / Rhubarbe)



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffez le four à 200 °C (chaleur tournante si possible). Disposez les légumes coupés sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Arrosez les légumes de 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, salez et poivrez. Mélangez bien puis étalez en une seule couche.

Enfournez 25 à 30 minutes en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les légumes soient dorés et tendres.

Pendant que les légumes rôtissent, préparez le riz pilaf: chauffez 2 cuillères à soupe d'huile dans une casserole, faites revenir l'oignon émincé 3 minutes sans colorer puis ajoutez l'ail et le riz.

Remuez 1 minute pour nacer le riz, versez l'eau ou le bouillon, portez à ébullition puis couvrez et laissez cuire 12 à 15 minutes à feu doux jusqu'à absorption. Retirez du feu et laissez reposer 5 minutes.

10 minutes avant la fin de la cuisson des légumes, sortez la plaque et nappez-la de 3 cuillères à soupe de Sauce Piquante Hot Barbe (Verveine / Rhubarbe); mélangez pour enrober et remettez au four pour que la sauce caramélise légèrement.

Faites chauffer une poêle antiadhésive à feu moyen-vif. Saisissez les tranches de halloumi 1 à 2 minutes de chaque côté jusqu'à belle coloration.

Dressez le riz pilaf au centre, disposez les légumes rôtis nappés à côté et ajoutez le halloumi grillé. Nappez d'un filet supplémentaire de 1/2 cuillère à soupe de sauce par assiette (ajustez selon le goût).

Parsemez de persil ou coriandre juste avant de servir et proposez le reste de sauce à table pour ceux qui souhaitent renforcer le piquant.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour une répartition plus douce des arômes, mélangez la sauce avec une cuillère d'huile d'olive avant de napper les légumes. Si vous aimez un contraste sucré-salé, ajoutez un filet de miel ou de sirop d'érable aux légumes avant la deuxième cuisson.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit